▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. November 2026 ▪
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Zora Klipp



Moritz Geschke

Albondigas in Tomatensauce mit Patatas bravas und Aioli

Zutaten für zwei Personen

Für die Albondigas (Hackbällchen):
300 g gemischtes Hackfleisch
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Ei
Butter, zum Braten
15 g Panko
Mehl, zum Mehlieren
½ TL Salz
½ TL Pfeffer

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Hackfleisch mit Schalotte, Knoblauch, Ei, Panko, Salz und Pfeffer vermengen. Aus der Masse sechs Bällchen formen, diese mehlieren und in einer Pfanne mit Butter ringsherum anbraten.

Für die Tomatensauce:
400 g San-Marzano-Tomaten aus der Dose
½ Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Zucker, zum Abschmecken
1-2 Zweige Kerbel
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Tomaten, Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Wenn die Hackbällchen leicht knusprig sind, zur Sauce hinzufügen und weiterköcheln lassen. Hackbällchen vor dem Servieren mit Kerbel bestreuen.

Für die Patatas bravas:
300 g Kartoffeln
1 Prise rosenscharfes Paprikapulver
1 Prise Salz
Neutrales Öl, zum Frittieren

Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffelstücke zweimal bei 170 Grad in der Fritteuse ausbacken.

Mit Paprikapulver und Salz würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Aioli:
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone, davon Saft
1 Ei
½ TL Senf
75 ml Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und grob hacken. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Zitronensaft auspressen.

Eigelb, Knoblauch, Zitronensaft, Senf Salz und Pfeffer in eine Metallschüssel geben und vermengen. Während des Aufschlagens langsam das Öl hinzufügen und weiter vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.